



Château Angéus

Grand Cru, St-Emilion AOC

Der absolute Top-Wert aus Saint Emilion

Beschreibung:

Bereits seit dem 18. Jahrhundert ist die Familie Bouard de Laforest in Saint Emilion zuhause. In den letzten dreißig Jahren hat Hubert Bouard de Laforest die Produktion stetig verfeinert und Château Angéus als eines der führenden Weingüter in der Appellation etabliert. Mittlerweile wird das Gut von seiner Tochter Stéphanie de Bouard-Rivoal geleitet, die die achte Generation repräsentiert und die Werte ihrer Vorfahren, Zeitlosigkeit und Exzellenz, mit großer Leidenschaft bewahrt – aus den individuellen Bedingungen jedes Jahrgangs den bestmöglichen Wein zu machen ist ihre tägliche Motivation.

Aromenprofil:

Was für ein subtiles Parfüm, reife Pflaume, Waldhimbeere und verführerisches Veilchenparfüm. Im zweiten Ansatz Lakritze, zarte Graphitnoten und Preiselbeersaft. Am komplexen Gaumen seidige Textur, herrliche Extraktfülle, edle Salznote, straff geschnitten, engmaschiges Tanningerüst und wohlgeformter Körper. Im konzentrierten Finale rote Kirsche, erkalteter Früchtetee und feinkörnige Adstringenz. Der höchste Anteil an Cabernet Franc, der je in einem Blend verwendet wurde.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	St-Emilion AOC
Alkoholgehalt:	14.5%
Artikelnummer:	0407023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Angéhus

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich

Ratings: Vinum 96/100, Antonio Galloni 94-96/100,
Decanter 97/100, Falstaff 97/100, Jane Anson
96/100, James Suckling 98/100, Neal Martin
94-96/100, Parker 95-96/100

Alkoholgehalt: 14.5%

Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.